



中华人民共和国国家标准

GB/T 29402.1—2012/ISO 6322-1:1996

谷物和豆类储存 第 1 部分：谷物储存的一般建议

Storage of cereals and pulses—
Part 1: General recommendations for the keeping of cereals

(ISO 6322-1:1996, IDT)

2012-12-31 发布

2013-06-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 影响谷物储存的因素	1
5 谷物的储存特性	2
6 谷物的品质劣变	4
7 评估谷物状况的检测设计	7
8 可行的储存方法	9
附录 A (资料性附录) 吸附-解吸等温线	11
参考文献	18

前 言

GB/T 29402《谷物和豆类储存》分为三个部分：

——第1部分：谷物储存的一般建议；

——第2部分：实用建议；

——第3部分：有害生物的控制。

本部分为 GB/T 29402 的第1部分。

本部分依据 GB/T 1.1—2009、GB/T 20000.2—2009 给出的规则起草。

本部分使用翻译法等同采用 ISO 6322-1:1996《谷物和豆类储存——第1部分：谷物储存的一般建议》(英文版)。

本部分做了下列编辑性修改：

——将“ISO 6322 的本部分”改为“本部分”；

——将英文的小数点“,”改为“.”；

——将“国家”“发展中国家”等改为“地区”“欠发达地区”等；

——删除了个别不适合我国国情的注释类词语，如“例如南美洲和中东”“例如欧洲”等；

——删除了原标准的引言。

本部分由国家粮食局提出。

本部分由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本部分起草单位：国家粮食局标准质量中心、河南工业大学粮油食品学院。

本部分主要起草人：谢华民、吴存荣、唐怀建、张浩。

谷物和豆类储存

第 1 部分:谷物储存的一般建议

1 范围

GB/T 29402 的本部分给出了谷物储存的一般性指导建议。
本部分适用于谷物的储存。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

ISO 5527:1995 谷物 词汇

GB/T 29402.2 谷物和豆类储存 第 2 部分:实用建议

GB/T 29402.3 谷物和豆类储存 第 3 部分:有害生物的控制

3 术语和定义

ISO 5527:1995 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

相对湿度 relative humidity

在相同温度下,样品空气的水蒸气压和饱和水蒸气压的比率。

4 影响谷物储存的因素

4.1 技术因素

谷物储存中的问题通常出现在两个不同的阶段,见 4.1.1 和 4.1.2。

4.1.1 刚收获的谷物,有时其水分含量保持较高状态的时间可以从数小时至数月不等,此时谷物性状很不稳定,一般储存在农场或小型的、没有足够设备、储存条件不够完善的筒仓或储藏室内,等待适当的处理。

4.1.2 到市场贸易阶段,谷物可在不高于安全水分的状况下储藏数月至数年,各个地区每一种谷物的安全水分含量可以是不变的。谷物可由拥有现代化的装备齐全的立筒库的大型仓储企业进行储存,或由其他散装储存设施储存。由于储藏方式、条件、地理位置和预计储存期不同,储存期间可能出现的问题也会不同。

4.2 环境和社会经济因素

在谷物储存方面,不同地理区域有各自独特的问题。这些独特问题产生的原因见 4.2.1~4.2.3。

4.2.1 气候条件

从田间生长到最终利用,整个过程中气候条件是影响谷物质量的最重要的因素之一。